

SPECIAL DRINKS

PINK SPRING COCKTAIL

Gin | Zitrone | Erdbeere

8,00 €

HOMEMADE ICETEAS

Brombeer | Himbeer | alkoholfrei

5,50 €

WEINE

TWENTYSIX CUVÉE

0,2l - 7,50 €

2021 | Weingut Bickel Stumpf | Franken | feinherb

CHATEAU MOYEAU CUVÉE

0,2l - 7,50 €

2014 | Terre de Pierres | Languedoc | Frankreich | trocken

WOCHENKARTE

SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE

Grießnockerl

5,50 €

BÄRLAUCHCREMESUPPE

aus unseren geheimen Bärlauchplätzen
Schwarzbrotkracherl

6,50 €

VORSPEISEN

VORSPEISENVARIAATION

À LA BLUMENTHAL

16,50 €

HAUSGEBEIZTER LACHS

Dill-Senf-Sauce | Reibeküchle | Salat

12,50 €

BÄRLAUCHMOUSSE

Geräucherte Entenbrust | Radieschen

10,00 €

SPITZKOHL-COUS-COUS-ROULADE

Zitrus-Nuss-Quark

7,50 €

HAUPTGANG

WOLFSBARSCHFILET gegrillt | Bärlauchsauce Frühlinggemüse | Perlgraupenrisotto

24,50 €

RIESENGARNELEN gegrillt | Kräutersauce | Taglarini | Salat

26,00 €

OMA'S SAUERBRATEN über Nacht geschmort | Kloß | Salat

21,00 €

VEGAN: ASIATISCHER GLASNUDELSALAT Spiralgurken | Kimchi 

16,00 €

PASTA Bärlauch-Parmesan-Pesto | Frühlingsgemüse | Rukkola

15,00 €

REGIONALE DESSERTS

1 GROÙE KUGEL ZITRONENSORBET vom Werzingerhof 

3,50 €

2 GROÙE KUGELN SALTED CARAMEL & BACCIO vom Werzingerhof

7,00 €

IMKERQUARKTÖRTCHEN Maries Eierlikör | Karamell

9,50 €

WEITERE DESSERTS findet Ihr in unserer Speisekarte